No. 7 • $15.00

PANADERÍA MEXICANA

RADAR EDITORES

7



Influencia Europea Panes de Mesa I

07
7 509761 700622
HECHO EN MEXICO
www.radareditores.com

Tecnología de los Alimentos

Chorizo



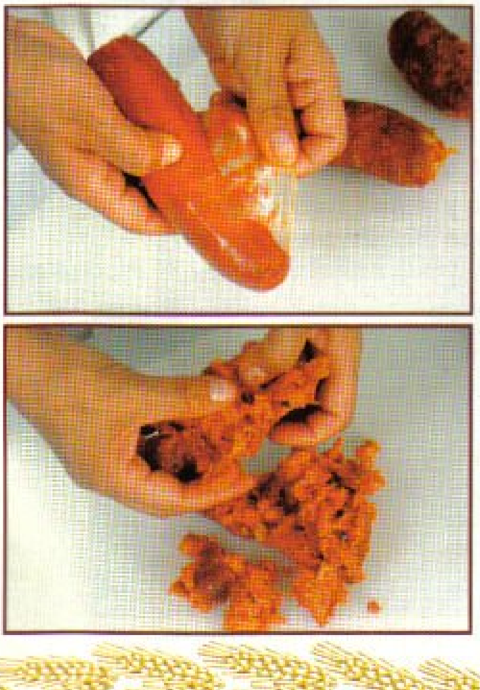
El chorizo es un embutido preparado a base de carne de cerdo condimentada con diferentes chiles y vinagre. ¿Sabía usted que existen chorizos de pollo y vegetales?

Consérvelo en un lugar fresco y ventilado, protegido con un tul para que no se le acerquen los insectos. Cuando lo compre, procure que no se vea blanquizco por fuera y que esté suave.

Para elaborar el pan de chorizo le recomendamos el cantimpalo o el ahumado español.

Para freír chorizo:

1. Pélelo y desmenúcelo.



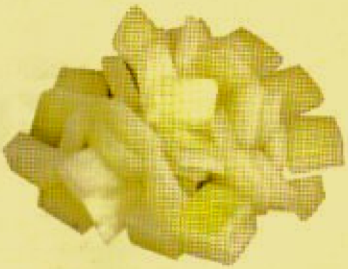
2. Fríalo en una sartén a fuego fuerte, muévalo constantemente. Retírelo y escúrralo en una toalla de papel.



Cebolla Candy







ilizada
ar fres-
as del

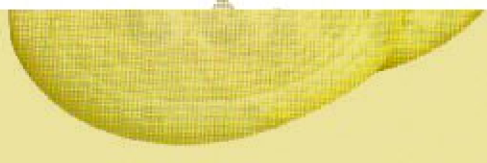
manera:

ente mantequilla con un poco de
e en una sartén.



grela y mueva constantemente a
o medio hasta que se acitrone,
/a paprika, retírela del fuego y escúrrala.

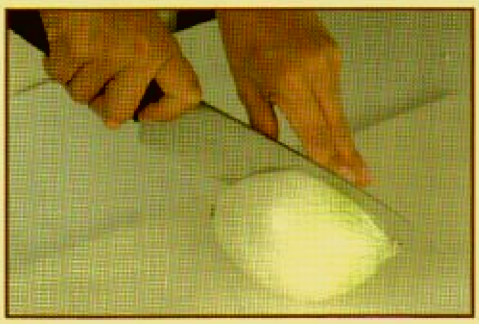




La cebolla es básica en la cocina mexicana, es
en salsas crudas o cocidas. Consérvela en un lu
co en una canasta o en el cajón de las verd
refrigerador. Cómprela lisa y sin manchas.

Para preparar el pan de cebolla, filetéela de la siguient

1. *Córtela a la mitad.*



2. *Córtela en rodajas delgadas.*



3. *Ca*
ac



4. *Int*
fue
añ

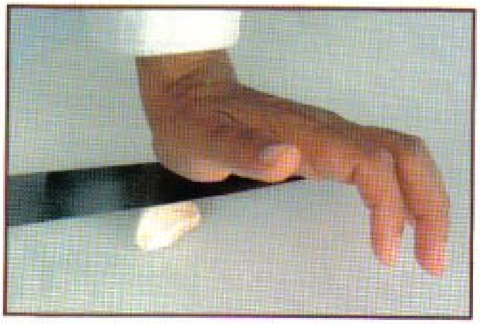


Ajo



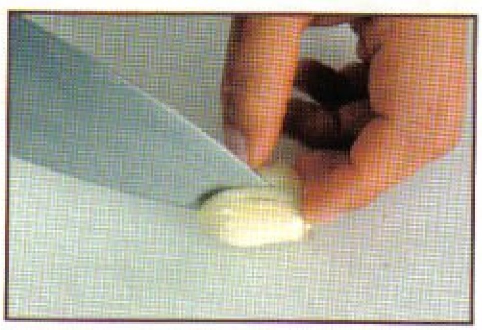
El ajo fue traído a México por los españoles, actualmente es el ingrediente más utilizado en la cocina mexicana. Existen varios tipos: el ajo blanco, el morado, el macho y el japonés. Consérvelo igual que la cebolla. Cuando lo compre, verifique que la cabeza esté dura y que al presionarla no se suman los dientes. Para picarlo y acitronarlo, siga los siguientes pasos:

1. *Póngale encima la hoja plana del cuchillo, con la palma de la mano déle un golpe seco.*

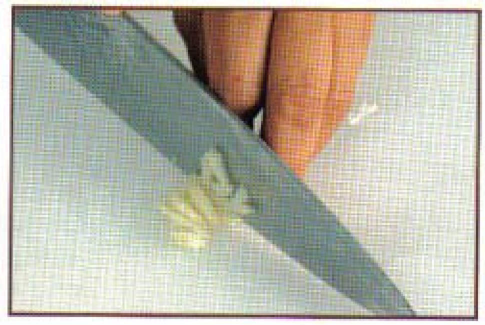


2. *Pélelo y córtele el extremo de la raíz.*

3. *Póngalo con la cara plana hacia abajo, después corte rajas longitudinales (sin cortar el inicio).*



4. *Córtelo en rodajas transversales.*



5. *Caliente mantequilla con un poco de aceite en una sartén.*

6. *Intégrelo, mueva constantemente y no deje que se dore, cuando su color y aroma hayan cambiado ligeramente, sáquelo del fuego y escúrralo.*



(Rinde 20 porciones)

Bollos con Ajonjolí

Son muy aceptados para acompañar nuestros alimentos y aunque usted no lo crea, esta masa puede ser una base para pizza.

INGREDIENTES:

500	gr de harina
2	cucharaditas cafeteras de levadura en polvo
4	huevos
40	gr de azúcar
4	cucharadas de leche en polvo
1	cucharadita cafetera rasa de sal
120	gr de mantequilla
50	ml de agua
2	huevos para barnizar
	Harina para extender
4	cucharadas de ajonjolí

Material Necesario:

Báscula
Taza medidora
Raspa
Cucharita
Brocha

MANERA DE PREPARAR:

1. *Forme una fuente con la harina y levadura, colocando al centro el huevo, el azúcar, la leche en polvo, la sal y la mantequilla.*



2. *Mezcle suavemente, agregue el agua poco a poco, talle la masa para que se vaya despegando.*



3. *Utilice una raspa para despegarla, amásela golpeando ligeramente hasta que se despegue, quedando suave, lisa y elástica.*

4. *Déjela reposar durante 15 minutos a temperatura ambiente, tapada con un plástico.*

5. *Divídala en porciones de 50 gr c/u, déles forma y colóquelas sobre una charola.*

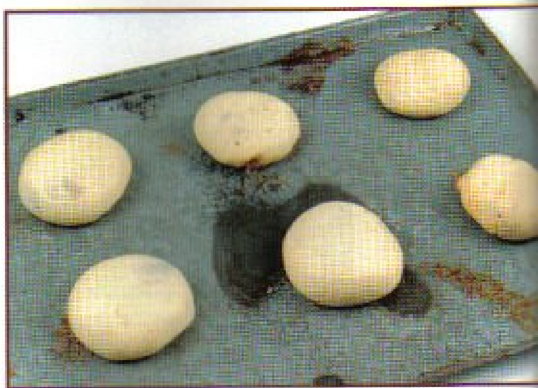




6. *Presione los bollos ligeramente hasta que tomen forma.*



7. *Déjelos fermentar hasta que doble su volumen.*



8. *Barnícelos con huevo y rocíeles ajonjolí.*

9. *Hornee a 210°C por 20 minutos o hasta que se doren y estén cocidos.*

10. *Déjelos enfriar.*



Tips: *Puede agregarle una cucharada de ajonjolí tostado a la masa, resaltará su delicioso sabor.*



(Rinde 20 porciones de 50 gr c/u)

Pan de Papa

La papa es un ingrediente que le aportará una suavidad notable a sus panes.

INGREDIENTES:

- 500 gr de harina
- 4 huevos
- 30 gr de azúcar
- 1 cucharadita cafetera rasa de sal
- 40 gr de mantequilla
- 2 cucharaditas cafeteras de levadura en polvo
- 50 ml de leche
- 2 tazas de puré de papa condimentado con sal, pimienta y nuez moscada
- 1 huevo para barnizar
- Harina para extender

Material Necesario:

Báscula
Taza medidora
Brocha
Cucharita cafetera
Raspa

MANERA DE PREPARAR:

1. Forme una fuente con la harina, colocando al centro los huevos, el azúcar, la sal, la mantequilla y la levadura por fuera.

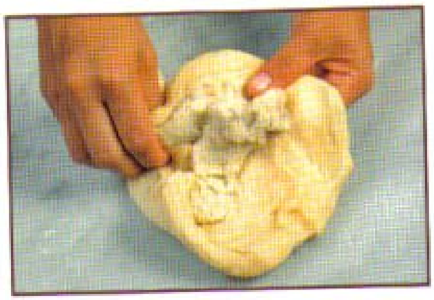


2. Integre suavemente, añada la leche poco a poco, talle la masa para que se vaya despegando.



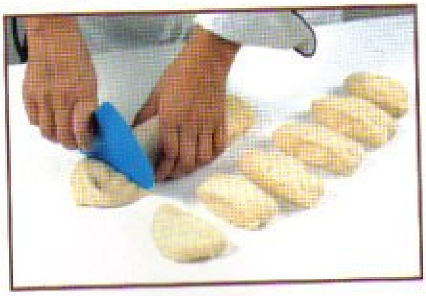
3. Utilice una raspa para despegarla, amásela golpeando ligeramente hasta que se despegue, quedando suave, lisa y elástica.

4. Integre el puré a la masa, mezcle ligeramente.



5. Déjela reposar durante 20 minutos a temperatura ambiente, tapada con un plástico.

6. Divida la masa en porciones de 50 gr c/u.



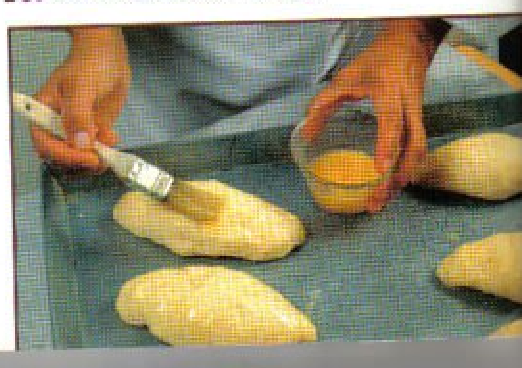
7. Déles forma y presiónelos para alargarlos, colóquelos sobre una charola.



8. Presiónelos ligeramente hasta que tomen forma.

9. Déjelos fermentar hasta que doble su volumen.

10. Barnícelos con huevo.



11. *Hornee a 210°C por 20 minutos o hasta que se doren y estén cocidos.*

12. *Déjelos enfriar.*

Tips: *Estarán cocidos cuando los levante con una palita delgada y la parte de abajo haya tomado color. Si gusta, puede hacerlo también con puré de zanahoria o plátano. Gire de vez en cuando la charola dentro del horno para lograr una cocción más pareja.*



(Rinde 4 porciones)

Pan de Ajo

Este delicioso pan es tradicionalmente francés. Prepárelo para acompañar su comida y verá que es una delicia.

INGREDIENTES:

- 2 cucharadas de mantequilla
- 4 dientes de ajo finamente picados

- 500 gr de harina
- 30 gr de azúcar
- 1 cucharadita rasa de sal
- 25 gr de mantequilla
- 25 gr de margarina
- 2 cucharaditas de levadura
- 250 ml de agua

- 1 molde rectangular de 20 x 10 cm
- Harina para extender
- Manteca vegetal para engrasar
- 1/2 taza de mantequilla para barnizar

Material Necesario:

- Báscula
- Taza medidora
- Raspa
- Cucharita
- Cuchillo liso
- Brocha
- Sartén

MANERA DE PREPARAR:

1. *En una sartén, acitrone al ajo. Colóquelo en un papel absorbente y reserve.*

2. *Forme una fuente de harina colocando al centro el azúcar, la sal, la mantequilla, la margarina y la levadura por fuera.*



3. *Mezcle suavemente, agregue el agua poco a poco, talle la masa para que se vaya despegando.*



4. *Utilice una raspa para despegarla, amásela golpeando ligeramente hasta que se despegue, quedando lisa y elástica.*

5. *Agregue el ajo y mezcle perfectamente.*



6. *Espolvoree un poco de harina en la mesa, forme un rectángulo con la masa y forme un rollo bien apretado.*

7. *Métalo en el molde engrasado, presiónelo con el puño cerrado para repartirlo en el fondo.*



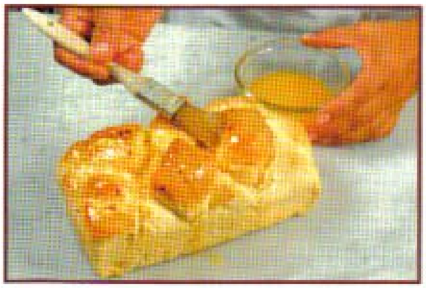
8. *Hágale cortes con la raspa en forma de rombos.*



9. *Déjelo fermentar hasta que doble su volumen, hornee a 210°C por 20 minutos o hasta que se dore y esté cocido.*



10. *Desmóldelo y barnice la superficie con mantequilla fundida.*



Tip:

Puede usar ajo deshidratado (1 cucharadita rasa por cada ajo).



(Rinde 20 porciones)

Pan de Cebolla

Es de origen francés y bastante común dentro de la comida.

INGREDIENTES:

- 2 cebollas medianas finamente picadas
- 1/2 cebolla fileteada
- Mantequilla, la necesaria
- Paprika o pimentón molido

- 500 gr de harina
- 2 huevos
- 80 gr de azúcar
- 1 cucharadita cafetera rasa de sal
- 120 gr de margarina
- 2 cucharaditas cafeteras de levadura en polvo
- 150 ml de agua

- Harina para extender
- 1/2 taza de aceite de oliva

Material Necesario:

- Báscula
- Taza medidora
- Raspa
- Cucharita
- Cuchillo liso
- Brocha
- Sartén

MANERA DE PREPARAR:

1. *Acitrone la cebolla. Reserve sobre un papel absorbente.*

2. *Forme una fuente de harina colocando al centro los huevos, el azúcar, la sal, la margarina y la levadura por fuera.*



3. *Comience a mezclar con una mano, agregue el agua poco a poco, talle la masa para lograr que se vaya despegando.*

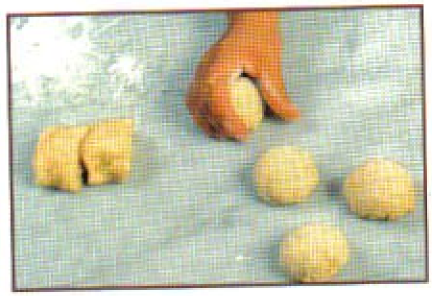


4. *Utilice una raspa para despegarla, amásela golpeando ligeramente hasta que se despegue, quedando suave, lisa y elástica.*

5. *Integre perfectamente la cebolla picada.*



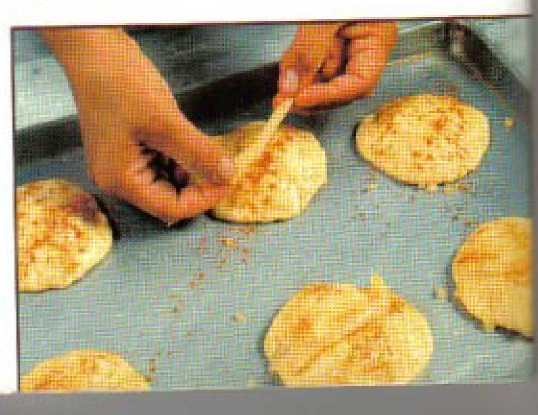
6. *Divida la masa en porciones de 50 gr y forme bolitas bien compactas con la unión hacia abajo.*



7. *Colóquelas en una charola y presione ligeramente para darles forma.*



8. *Barnícelos con aceite de oliva, espolvoréeles paprika y póngales una tira de cebolla.*



9. Déjelos fermentar hasta que doblen su volumen, hornéelos a 210°C por 20 minutos o hasta que se doren y estén cocidos.



10. Rocíeles aceite de oliva.



Tip:

Puede usar cebolla morada o cebolla de cambray.



(Rinde aproximadamente 4 porciones)

Pan Pico de Gallo

Puede prepararlo en forma de barra y servirlo en rebanadas al momento de la comida.

INGREDIENTES:

TRES ESTRELLAS ★★★

Del Pico de Gallo:

1 jitomate firme finamente picado
1/2 cebolla mediana finamente picada
1 chile serrano finamente picado
2 cucharadas de cilantro finamente picado
1 limón
Sal

500 gr de harina
4 huevos
40 gr de azúcar
1 cucharadita cafetera rasa de sal
120 gr de manteca vegetal
2 cucharaditas cafeteras de levadura en polvo
500 ml de agua

Harina para extender
1/4 de taza de mantequilla fundida para barnizar
Manteca vegetal para engrasar

Material Necesario:

Báscula
Taza medidora
Raspa
Cucharita
Cuchillo liso
Brocha
1 molde rectangular de 22 x 8 cm

MANERA DE PREPARAR:

1. Para el pico de gallo mezcle suavemente todos los ingredientes y reserve.

2. Forme una fuente con la harina, coloque al centro los huevos, el azúcar, la sal, la manteca y la levadura por fuera.



3. Mezcle suavemente, agregue el agua poco a poco y talle la masa para que se vaya despegando.



4. Utilice la raspa para despegarla, amásela golpeando ligeramente hasta que se despegue, quedando suave, lisa y elástica.

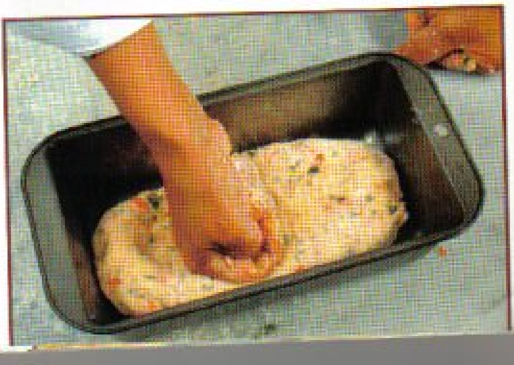
5. Integre perfectamente el pico de gallo, si suelta mucho jugo cuélelo un poco y ayúdese con un poco de harina para que pueda integrarse bien.



6. Extienda un poco de harina en la mesa, forme un rectángulo con la masa y forme un rollo bien apretado.



7. Métalo al molde engrasado y presiónelo con el puño cerrado para repartirlo bien en el fondo.



8. Déjelo fermentar en un lugar tibio hasta que llegue al nivel del molde, hornee a 210°C por 20 minutos o hasta que se dore y esté cocido.



9. Desmolde y barnice con la mantequilla fundida.



TRES ESTRELLAS



Tip:

Si el pico de gallo soltó mucho jugo, mejor cuélelo antes de agregarlo a la masa.

(Rinde 2 trenzas de 1/2 kg)

Pan de Leche

Este pan lo conocemos como trenza francesa.

INGREDIENTES:

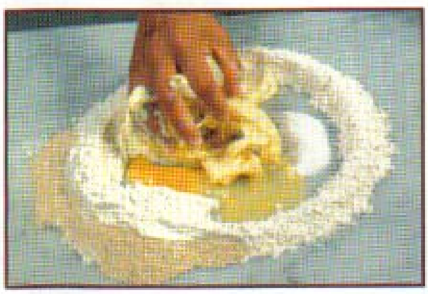
- 500 gr de harina
- 4 huevos
- 30 gr de azúcar
- 1 cucharadita cafetera rasa de sal
- 8 cucharadas soperas de leche en polvo
- 50 gr de mantequilla
- 2 cucharaditas cafeteras de levadura en polvo
- 50 ml de leche
- Harina para extender
- 1 huevo para barnizar
- 3 cucharadas de ajonjolí

Material Necesario:

Báscula
Taza medidora
Brocha
Cucharita cafetera
Raspa

MANERA DE PREPARAR:

1. *Forme una fuente con la harina, colocando al centro los huevos, el azúcar, la sal, la leche en polvo, la mantequilla y la levadura por fuera.*



2. *Comience a mezclar, integre la leche poco a poco y talle la masa para lograr que se vaya despegando.*



3. *Utilice una raspa para despegarla, amase golpeando ligeramente hasta que la masa se despegue, quedando suave, lisa y elástica.*

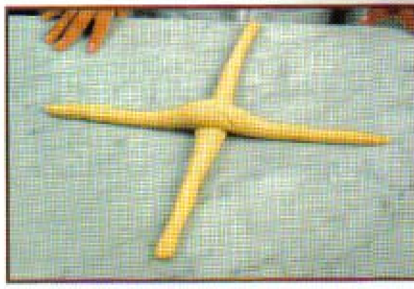
4. *Déjela reposar 20 minutos.*

5. *Divida la masa en dos porciones, con cada porción forme 2 tiras de 40 cm de largo, cuide que queden más anchas del centro y delgadas de los extremos.*



6. *Para hacer la trenza, coloque una tira sobre la otra en forma de cruz.*

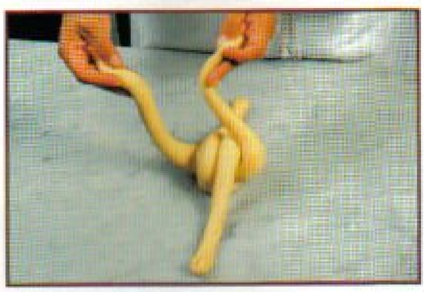




7. *Cruce las 2 puntas de la tira de abajo en forma encontrada.*

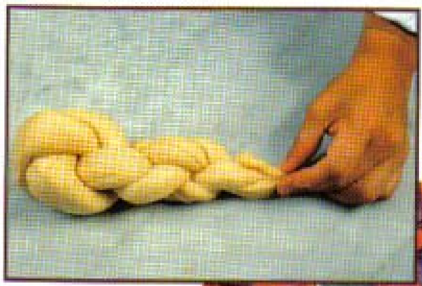


8. *Después cruce las otras dos tiras en forma encontrada. Teja la trenza hacia arriba y termínela con un pequeño pellizco para que peguen las puntas.*





9. *Acuéstela sobre la charola y déjela fermentar hasta que doble su volumen. Después barnícela con huevo y espolvoréele ajonjolí.*





10. Hornee a 210°C por 20 minutos o hasta que se dore y esté cocida.



Tips:

Estará cocida cuando la levante con una palita delgada y la parte de abajo haya tomado color. Teja con cuidado la trenza para que no se deforme. Gire de vez en cuando la charola dentro del horno para lograr una cocción más pareja.

(Rinde 12 porciones)

Candy

Bollos de Champiñón

Sabía usted que estos bollos no tienen límite en cuanto a rellenos, es cuestión de imaginación.

INGREDIENTES:

500 gr de harina
2 cucharaditas cafeteras copeteadas de levadura en polvo
30 gr de azúcar
1 cucharadita cafetera rasa de sal
60 gr de mantequilla
160 ml de leche

Aceite de oliva
1/2 cebolla finamente picada
1 diente de ajo finamente picado
1 jitomate picado
1 taza de champiñones fileteados
Sal y pimienta
3 hojitas de epazote fresco y picado

Harina para extender
1 huevo para barnizar

Material Necesario:

Báscula
Taza medidora
Raspa
Cucharita
Brocha
Sartén

MANERA DE PREPARAR:

1. Forme una fuente con harina y levadura, coloque azúcar, sal, mantequilla y un poco de leche al centro.





2. Mezcle con una mano, integre la leche poco a poco, tállela para despegarla y que se vaya haciendo elástica.

3. Utilice una raspa para despegarla, amásela golpeando ligeramente hasta despegarla, quedando suave, lisa y elástica.

4. Déjela reposar 30 minutos.

5. Caliente el aceite en una sartén, acitrone la cebolla y el ajo, agregue el jitomate, déjelo cocer, agregue los champiñones y salpimente. Añada el epazote y cocine por 2 minutos. Escurra y deje enfriar.

6. Divida la masa en porciones de 80 gr.



7. Extiéndalas ligeramente en forma circular, póngales un poco de relleno.



8. Ciérrelas envolviendo perfectamente.





9. Colóquelas boca abajo y boléelas suavemente.



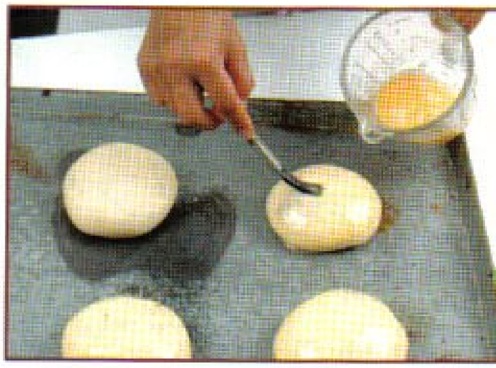
10. Ponga los bollos en la charola y presiónelos ligeramente.



11. Déjelos fermentar hasta que doblen su volumen.



12. Barnícelos con huevo y hornéelos a 210°C por 20 minutos.





(Rinde 4 panes de 3 porciones c/u)

Pan de Queso

INGREDIENTES:

500 gr de harina
1 cucharadita cafetera de levadura en polvo
2 huevos
60 gr de azúcar
1 cucharadita cafetera rasa de sal
120 gr de mantequilla
160 ml de leche
4 cucharadas de puré de tomate
100 gr de jamón picado
100 gr de queso manchego

Harina para extender
1/4 de taza de mantequilla

Material Necesario:

Báscula
Taza medidora
Raspa
Cucharita
Brocha
Espátula de hule
Molde rectangular de 20 x 10 cm
Cuchillo liso

MANERA DE PREPARAR:

1. *Forme una fuente con harina y levadura, coloque huevos, azúcar, sal y mantequilla al centro.*

2. *Mezcle con una mano, integre la leche poco a poco, talle la masa para que se vaya despegando.*

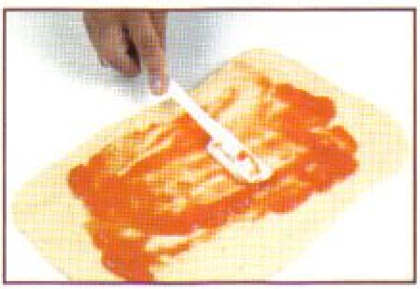
3. *Utilice la raspa para despegarla, amase golpeando ligeramente hasta que se despegue, quedando suave, lisa y elástica. Déjela reposar 30 minutos a temperatura ambiente.*



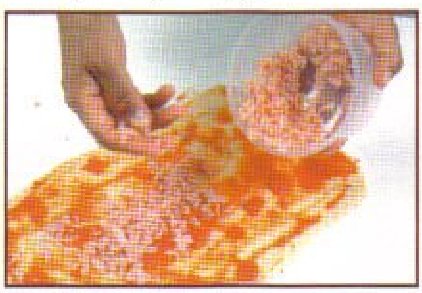
4. *Extiéndala formando un rectángulo de 20 x 35 cm.*



5. *Úntelo con puré.*



6. *Esparza queso y jamón.*



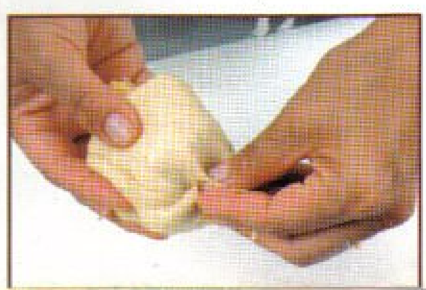
7. *Enrolle cuidando que no quede flojo.*



8. *Corte 6 trozos de 3 dedos de ancho.*



9. *Ciérrelos de uno de los extremos con un pellizco.*



10. Acomode 3 trozos en cada molde.

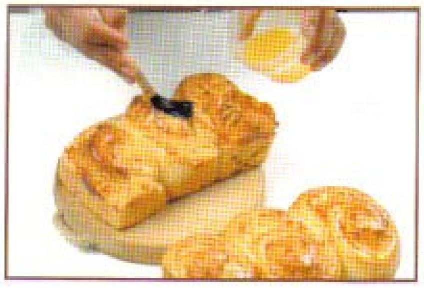


11. Déjelos fermentar hasta que se unan.

12. Hornee a 210°C por 20 minutos.



13. Desmolde y barnice con mantequilla.



Tip: *Puede usar rajas de chile poblano con queso, o atún y queso.*



(Rinde 4 porciones)

Pan de Chorizo

Este pan sirve para acompañar a una crema de vegetales o puede ser la base para canapés.

INGREDIENTES:

- 500 gr de harina
- 2 cucharaditas cafeteras de levadura en polvo
- 60 gr de azúcar
- 1 cucharadita cafetera rasa de sal
- 30 gr de mantequilla
- 250 ml de agua
- 300 gr de chorizo frito
- 1 huevo para barnizar

Material Necesario:

Báscula
Taza medidora
Raspa
Cucharita
Brocha
Sartén
Pala

MANERA DE PREPARAR:

1. Haga una fuente con la harina y la levadura, coloque al centro el azúcar, la sal, la mantequilla y un poco de agua.

2. Mezcle con una mano, integre el agua poco a poco, talle la masa para que se despegue y quede elástica.

3. Utilice una raspa para despegarla, amásela ligeramente hasta que se despegue, quedando suave y elástica.

4. Mientras tanto, desmenuce el chorizo.

5. Intégrelo a la masa.



6. Mézclelo perfectamente y déjela reposar 30 minutos.



7. Divídala en 4 porciones.

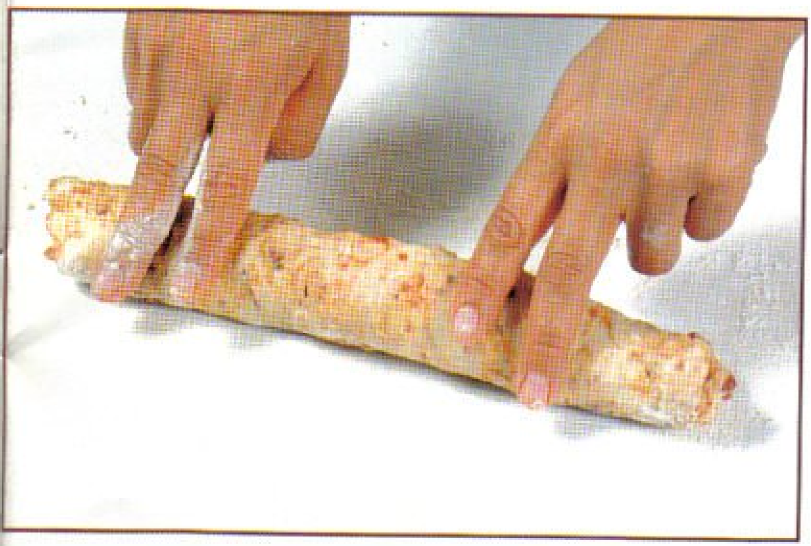


8. Extiéndalas en forma de rollo, envuelva y apriete.





9. *Ruédelas un poco para darles forma.*



10. *Colóquelas en una charola con la cerradura hacia abajo.*



11. *Presiónelas ligeramente.*



12. *Déjelas fermentar hasta que doblen su volumen y barnícelas con huevo.*



13. *Hágales unos cortes con tijeras en la superficie, hornee a 210°C por 20 minutos o hasta que tomen color.*



Tip: *No integre el chorizo caliente porque la masa no servirá.*